

VOLCANIUM

GOURMET PREMIUM

+34 634 154 720
volcanium77@gmail.com



Volcanium - Donde el sabor honra su historia

En Volcanium, elevamos lo artesanal a la categoría de arte.

Nuestra esencia nace del **respeto absoluto por la tradición, el origen y la materia prima**. Cada producto que seleccionamos es el resultado de un trabajo minucioso, de manos expertas que entienden que la excelencia no se improvisa, se cultiva.

Volcanium es una marca que defiende la **naturalidad y la pureza** en cada paso del proceso, desde la selección de los ingredientes hasta el producto final. Nuestro **compromiso con la sostenibilidad y el respeto al origen** se refleja en la trazabilidad total de nuestros productos, trabajando exclusivamente con productores que crían su materia prima de manera responsable y respetuosa con el medio ambiente.

La **frescura** es un valor esencial en Volcanium.

Cada producto llega directamente del productor, asegurando que conserve **su sabor más auténtico y su calidad intacta**.

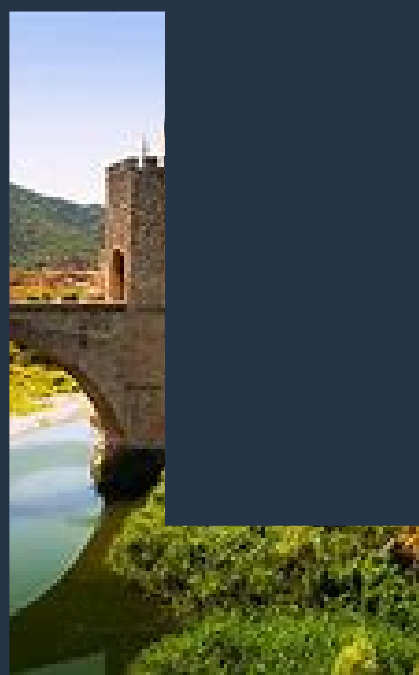
Todos nuestros productos son **naturales, sin gluten, lactosa ni colorantes**, respetando siempre los más altos estándares de calidad.

La **exclusividad** es nuestra seña de identidad, seleccionando solo lo mejor para quienes buscan lo excepcional.

Volcanium. Donde el sabor honra su historia.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

Puro. Artesanal. Excepcional.

Volcanium nace con un propósito: redefinir el lujo gastronómico a través de la **pureza**.

Elaboramos productos **artesanales** siguiendo métodos **tradicionales**, con ingredientes naturales seleccionados cuidadosamente en su punto óptimo.

Sin aditivos. Sin azúcares añadidos. Sin artificios.
Solo lo esencial, tratado con respeto y precisión.

Cada elaboración es única, hecha a mano y a fuego lento, como se ha hecho siempre, pero con el rigor y la exigencia del paladar contemporáneo.

Nuestra esencia está en lo simple, cuando se hace bien.
En el **origen**. En lo **natural**. En el **detalle**.

Volcanium es más que una marca,
es una expresión de autenticidad,
un puente entre tradición y excelencia,
donde lo artesanal se convierte en alta gastronomía.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

PRODUCTOS DESTACADOS

GOURMET PREMIUM

FOIE - MICUIT NATURAL

Artesanal

Ref. VLC00202007

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (98%), sal, pimienta negra, conservante (nitrato sódico) y antioxidante (ascorbato sódico).



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	439Kcal
Proteína	9,9gr
Hidratos de carbono	3gr
Grasas	43,4gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1gr

Alérgenos

No contiene sulfitos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Medallón 50gr Ref. VLC00202007M
Medallón 80gr Ref. VLC00202007T
Bloque 1000gr Ref. VLC00202007E

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez
abierto el envase, consumir antes de 72h.
Puede congelarse durante 3 meses.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

FOIE - MICUIT con PEDRO XIMENEZ

Artesanal

Ref. VLC00202008

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (98%), sal, pimienta negra, vino dulce Pedro Ximénez, conservante (nitrato de sodio) y antioxidante (ascorbato sódico).



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	437Kcal
Proteína	9,8gr
Hidratos de carbono	3gr
Grasas	43gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1gr

Alérgenos

Contiene sulfitos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Medallón 50gr Ref. VLC00202008M
Medallón 80gr Ref. VLC00202008T
Bloque 1000gr Ref. VLC00202008E

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto el envase, consumir antes de 72h.
Puede congelarse durante 3 meses.

FOIE - MICUIT con TRUFA

Artesanal

Ref. VLC00202009

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (98%), sal, pimienta negra, jugo de trufa, trufa, conservante (nitrato de sodio) y antioxidante (ascorbato sódico)



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	437Kcal
Proteína	9,8gr
Hidratos de carbono	3,1gr
Grasas	43,4gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1gr

Alérgenos

No contiene alérgenos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Medallón 50gr Ref. VLC00202009M

Medallón 80gr Ref. VLC00202009T

Bloque 1000gr Ref. VLC00202009E

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto el envase, consumir antes de 72h.

Puede congelarse durante 3 meses.

FOIE - MICUIT con CONFITURA de MANZANA

Artesanal

Ref. VLC00202010

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (98%), sal, pimienta negra, confitura de manzana, conservante (nitrato de sodio) y antioxidante (ascorbato sódico).



Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	439Kcal
Proteína	9,9gr
Hidratos de carbono	3,1gr
Grasas	43,4gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1gr

Alérgenos

Contiene sulfitos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Medallón 50gr Ref. VLC00202010M

Medallón 80gr Ref. VLC00202010T

Bloque 1000gr Ref. VLC00202010E

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto el envase, consumir antes de 72h.

Puede congelarse durante 3 meses.

FOIE - MICUIT con RATAFIA y CONFITURA DE HÍGOS

Artesanal

Ref. VLC00202011

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (97%), sal, pimienta negra, ratafia, confitura de higos, conservante (nitrato de sodio) y antioxidante (ascorbato sódico)



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	439Kcal
Proteína	9,9gr
Hidratos de carbono	3,1gr
Grasas	43,4gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1gr

Alérgenos

No contiene alérgenos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Medallón 50gr Ref. VLC00202011M

Medallón 80gr Ref. VLC00202011T

Bloque 1000gr Ref. VLC00202011E

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto el envase, consumir antes de 72h.

Puede congelarse durante 3 meses.

HAMBURGUESA DUROC CON FOIE GRAS

Artesanal

Ref. VLC00202014E

10.027438/GI

Ingredientes

Jamon y paleta duroc-landrace, foie,
sal y pimienta.



Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	1838KJ/439Kcal
Proteína	11,4 gr
Hidratos de carbono	6,7 gr
Azúcares	<4,6 gr
Grasas	19,3 gr
de las cuales saturadas	7,1 gr
Sal	1 gr

Alérgenos

No contiene alérgenos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Pack 2 unidades de 125 gr
cada una y envasado al vacío.

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C.
Puede congelarse durante 2 meses.

ESCALOPAS DE FOIE

Artesanal

Ref. VLC00202014E

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (100%)



Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	136Kcal
Proteína	18gr
Hidratos de carbono	3,53gr
Azúcares	0,0gr
Grasas	30gr
de las cuales saturadas	10gr
Sal	77gr

Alérgenos

No contiene alérgenos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

Cortes de 40 a 60 gramos envasado
al vacío.

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez
abierto el envase, consumir antes de 72h.
Puede congelarse durante 3 meses.

..



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

HÍGADO DE PATO EXTRA

Artesanal

Ref. VLC00202012E

10.027438/GI

Ingredientes

Hígado de pato Extra (100%)



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	136Kcal
Proteína	18gr
Hidratos de carbono	3,53gr
Azúcares	0,0gr
Grasas	30gr
de las cuales saturadas	10gr
Sal	77gr

Alérgenos

No contiene alérgenos.
Sin lactosa y sin gluten.

Presentaciones

1 unidad envasado al vacío

Conservación

Conservar entre 0 y 4°C. Una vez
abierto el envase, consumir antes de 72h.
Puede congelarse durante 3 meses.

FUET DE LA GARROTXA

Artesanal

Ref. VLC00102001E

10.16181/GE

Ingredientes

Jamón y paleta de cerdo duroc-landrace,
sal, pimienta y conservadores (nitrito
sódico, nitrato potásico)



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	422Kcal
Proteína	35gr
Hidratos de carbono	0,1gr
Grasas	30,5gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	2,5gr

Alérgenos

No contiene alérgenos.
Sin lactosa y sin gluten.

Peso aprox.

180gr

Conservación

Producto sometido a curación.
Conservar en lugar fresco y seco.
Puede congelarse.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

LONGANIZA DE LA GARROTXA

Artesanal

Ref. VLC00102002E

10.16181/GE

Ingredientes

Jamón y paleta de cerdo duroc-landrace, sal, pimienta y conservadores (nitrito sódico, nitrato potásico).

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	326Kcal
Proteína	42,1gr
Hidratos de carbono	2gr
Grasas	16,6gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	3,6gr



Alérgenos

No contiene alérgenos. Sin lactosa y sin gluten.

Peso aprox.

350gr

Conservación

Producto sometido a curación.
Conservar en lugar fresco y seco.
Puede congelarse.

BUTIFARRA BLANCA CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Artesanal

Ref. VLC00102005E

10.16181/GE

Ingredientes

Jamón, paletilla y ventresca de cerdo duroc-landrace, trompetas de la muerte, huevos frescos, sal y pimienta negra.



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	469Kcal
Proteína	15,2gr
Hidratos de carbono	0,6gr
Grasas	45,1gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1,4gr

Alérgenos

Contiene huevo. Sin lactosa y sin gluten.

Peso aprox.

320gr. (Delgada)

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco.
Puede congelarse.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

BUTIFARRA BLANCA CON SETAS VARIADAS

Artesanal

Ref. VLC00102004E

10.16181/GE

Ingredientes

Jamón, paletilla y ventresca de cerdo duroc-landrace, mezcla de setas, huevos frescos, sal y pimienta negra.

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	469Kcal
Proteína	15,2gr
Hidratos de carbono	0,6gr
Grasas	45,1gr
Azúcares	<0,1gr
Sal	1,4gr



Alérgenos

Contiene huevo. Sin lactosa y sin gluten.

Peso aprox.

320gr (Delgada)

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco.
Puede congelarse.

BUTIFARRA BLANCA DE LA GARROTXA

Artesanal

Ref. VLC00102003E

10.16181/GE

Ingredientes

Jamón, paletilla y ventresca de cerdo duroc-landrace, huevos frescos, sal y pimienta negra.

Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	300Kcal
Proteína	141gr
Hidratos de carbono	1,2gr
Grasas	26,3gr
Azúcares	<0,2gr
Sal	1,2gr



Alérgenos

Contiene huevo. Sin lactosa y sin gluten.

Peso aprox.

320gr. (Delgada)

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco.
Puede congelarse.

QUESO “SERRAT” DE LA GARROTXA

Artesanal

Ref. VLC00402040

15.03852/GE

Ingredientes

Leche cruda de oveja (100%), sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima (procedente de huevo).



Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	435Kcal
Proteína	25,5gr
Hidratos de carbono	0gr
Grasas	36,3gr
Azúcares	0gr
Sal	1,74gr

Alérgenos

Contiene lisozima procedente de huevo, leche y lactosa.
Sin gluten.

Peso aprox.

Pequeño	400-500gr.	Ref. VLC00402040P
Mediano	800-1100gr	Ref. VLC00402040M
Grande	700-2000gr	Ref. VLC00402040G

Conservación

Conservar entre 2 y 6°C.

QUESO “MURRI”

Artesanal

Ref. VLC00601070E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de oveja, fermentos, sal y cuajo

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	276 kcal
Proteínas	17 gr
Carbohidratos	0 gr
de las cuales azúcares	0 gr
Sal	1,7 gr

Formato

Entre 240 y 270 gr por unidad.
Envuelto con papel alimentario

Premios

Medalla de Oro al concurso de quesos
artesanos de Lladó 2019



Características

Queso madurado semigraso
Pasta blanda
Corteza enmohecida blanca
Maduración entre 10 y 15 días aprox

Conservación

Conservar en frío a una
temperatura entre 1º y 4ºC.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

QUESO "COFAT"

Artesanal

Ref. VLC00601071E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de oveja (100%), fermentos, sal y cuajo.

Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	384 kcal
Proteína	19 gr
Hidratos de carbono	0 gr
de los cuales azúcares	0 gr
Grasas	34 gr
de las cuales saturadas	25 gr
Sal	3,2 gr



Características

Queso madurado graso
Pasta semidura-dura
Corteza lavada
Maduración mínima 5 meses

Formato

3 kg aproximadamente

Conservación

Conservar en frío a una temperatura entre 1º y 10ºC

Premios

- Sello calidad agroalimentaria Girona Excelent 2016-2017 y 2018-2019
- Lactium Plata 2017 en la categoría "serrats" de oveja (feria muestras quesos catalanes)
- Medalla de oro al concurso de quesos artesanos de Lladó 2018
- Lactium Oro 2019 en la categoría "serrats" de oveja (feria muestras quesos catalanes)
- Medalla de plata en la categoría "serrats" de oveja (Forum del queso artesano y Catalán 2024)

QUESO “MANYAC”

Artesanal

Ref. VLC00601072E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de vaca, fermentos, sal y cuajo

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	280 kcal
Proteína	19 gr
Hidratos de carbono	0 gr
de los cuales azúcares	0 gr
Grasas	23 gr
de las cuales saturadas	16 gr
Sal	1,5 gr

Formato

Entre 230 y 260 gr por unidad.
Envuelto con papel alimentario

Premios

- Sello calidad agroalimentaria Girona Excelent 2016-2017 y 2023-2024
- Medalla de Plata en la categoría quesos de vaca de pasta blanda en el concurso de quesos artesanos del Pirineo 2016 y 2017.
- Medalla de Plata en el concurso de quesos artesanos de Lladó 2019.
- Medalla de Bronze en la categoría de quesos de vaca de pasta blanda en el 25è concurso de quesos artesanos del Pirineo 2019.



Características

Queso madurado semigraso
Pasta blanda
Corteza enmohecida blanca
Maduración 15 días aprox.

Conservación

Conservar en frío a una
temperatura entre 1º y 8ºC.

QUESO “XIROI”

Artesanal

Ref. VLC00601073E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de vaca, fermentos, sal y cuajo

Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	327 kcal
Proteína	22 gr
Hidratos de carbono	0 gr
de los cuales azúcares	0 gr
Grasas	26 gr
de las cuales saturadas	18 gr
Sal	1,6 gr



Características

Queso madurado graso
Pasta prensada semiblanda
Corteza lavada de color anaranjado--rojizo
Maduración a partir de 45 días

Formato

3 kg aproximadamente

Conservación

Conservar en frío a una
temperatura entre 1º y 10ºC

Premios

- Sello calidad agroalimentaria Girona Excelent 2023-2024
- Medalla de Bronze en la categoría de quesos de vaca de cuajada enzimática en el concurso de quesos artesanos del Pirineo 2016 .
- Medalla de Oro en la categoría de quesos de vaca de cuajo enzimática en el concurso de quesos artesanos del Pirineo 2019 y Medalla de Bronze en 2022.
- Finalista en la categoría de quesos de pasta blanda corteza lavada en el 13º GOURMETQUESOS Campeonato de los Mejores quesos de España.

QUESO “BASALT”

Artesanal

Ref. VLC00601074E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de vaca, fermentos, sal y cuajo

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	327 kcal
Proteína	19 gr
Hidratos de carbono	0 gr
de los cuales azúcares	0 gr
Grasas	26 gr
de las cuales saturadas	18 gr
Sal	1,6 gr

Formato

Entre 2,5 kg y 2,8 kg

Premios

- Medalla de Plata en la categoría de quesos con condimentos en el concurso de quesos artesanos del Pirineo 2018 y Medalla de Oro 2019 y 2021.
- Medalla de Bronze en la categoría de quesos de leche de vaca cuajada enzimática en el concurso de quesos artesanos del Pirineo 2023.



Características

Queso madurado semigraso
Pasta blanda
Corteza enmohecida blanca
Maduración a partir de 45 días

Conservación

Conservar en frío a una temperatura entre 1º y 10ºC.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

QUESO “BLAU”

Artesanal

Ref. VLC00601073E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de vaca, fermentos, sal y cuajo



Análisis nutricional 100gr

(valores aproximados)

Valor energético	384 kcal
Proteína	19 gr
Hidratos de carbono	0 gr
de los cuales azúcares	0 gr
Grasas	34 gr
de las cuales saturadas	25 gr
Sal	3,2 gr

Características

Queso azul madurado graso
Pasta semiblanda no prensada
Corteza natural
Maduración a partir de 60 días

Formato

2,5 kg aproximadamente

Conservación

Conservar en frío a una
temperatura entre 1º y 10ºC

Premios

- Sello calidad agroalimentaria Girona Excelent 2023-2024
- Medalla de Oro en la categoría de quesos azules en el concurso de quesos artesanos Catalunya del Forum del Queso Artesano y Catalán 2025.

QUESO “SAÜLL”

Artesanal

Ref. VLC00601075E

15.007949/GI

Ingredientes

Leche cruda de vaca, fermentos, sal y cuajo

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	396 kcal
Proteína	27 gr
Hidratos de carbono	0 gr
de los cuales azúcares	0 gr
Grasas	32 gr
de las cuales saturadas	20 gr
Sal	0,95 gr

Formato

7 KG APROXIMADAMENTE

Premios

- Sello calidad agroalimentaria Girona Excelent 2018-2019 y 2021-2022.
- Medalla de Oro en la categoría de quesos de pasta cocida en el concurso de quesos artesanos del Pirineo 2019 - Medalla de Plata 2022 y Medalla de Bronze 2023.
- Oro-Ganador en la categoría de quesos de vaca curados en el 13º GOURMETQUESOS Campeonato de los Mejores Quesos de España 2023.
- Medalla de Oro en la categoría de quesos de pasta cocida en el concurso de quesos artesanos de Catalunya del Forum del Queso Artesano y Catalán 2024.



Características

Queso madurado graso
Pasta cocida prensada dura
Corteza lavada
Maduración mínimo 6 meses

Conservación

Conservar en frío a una
temperatura no superior a 8°C.

RATAFIA ARTESANAL “PERE XIC”

Artesanal

Ref. VLC00503050B

10.16181/GE

Ingredientes

Agua, alcohol de melares, azúcar y maceraciones de hierbas

Análisis nutricional 100gr (valores aproximados)

Valor energético	311,60 kcal/100 ml 1302,79 kJ/100 ml
Proteínas	0 gr/100 ml
Carbohidratos	40 gr/100 ml
de los cuales azúcares	40 gr/100 ml
Sal	0 gr/100 ml

Envasado

Botella 70 cl. de cristal



Alérgenos

Sin alérgenos.

Conservación

Conservar en un lugar fresco, seco y fuera de luz directa con la botella cerrada.

CAVIAR WHITE STURGEON - DE LUXE

Ref. VLC00300015E

Ingredientes

Huevas de esturión blanco
(*Acipenser transmontanus*), sal

Análisis nutricional 100gr

Valor energético	kcal 255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301015E
20gr	Ref. VLC00302015E
30gr.	Ref. VLC00303015E
50gr.	Ref. VLC00305015E
100gr	Ref. VLC00310015E
200gr.	Ref. VLC00320015E
250gr.	Ref. VLC00325015E
500gr.	Ref. VLC00350015E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C)
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días
y mantener refrigerado.

CAVIAR BELUGA SIBERIAN

Ref. VLC00300020E

Ingredientes

Huevas de esturión (Huso huso x
Acipenser baerii), sal (malossol)

Análisis nutricional 100gr

Valor energético kcal	255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301020E
20gr	Ref. VLC00302020E
30gr.	Ref. VLC00303020E
50gr.	Ref. VLC00305020E
100gr	Ref. VLC00310020E
200gr.	Ref. VLC00320020E
250gr.	Ref. VLC00325020E
500gr.	Ref. VLC00350020E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C).
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días
y mantener refrigerado.

CAVIAR BELUGA SIBERIAN IMP. SELECTION

Ref. VLC00300021E

Ingredientes

Huevas de esturión (Huso huso x
(*Acipenser baerii*), sal (malossol)

Análisis nutricional 100gr

Valor energético	kcal 255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301021E
20gr	Ref. VLC00302021E
30gr.	Ref. VLC00303021E
50gr.	Ref. VLC00305021E
100gr	Ref, VLC00310021E
200gr.	Ref. VLC00320021E
250gr.	Ref. VLC00325021E
500gr.	Ref. VLC00350021E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4.).
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días y
mantener refrigerado.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

CAVIAR BELUGA IMPERIAL

Ref. VLC00300022E

Ingredientes

Huevas de esturión Beluga (Huso huso),
sal (malossol)



Análisis nutricional 100gr

Valor energético kcal	255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr

Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

30gr.	Ref. VLC00303022E
50gr.	Ref. VLC00305022E
100gr	Ref, VLC00310022E
200gr.	Ref. VLC00320022E
250gr.	Ref. VLC00325022E
500gr.	Ref. VLC00350022E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C).
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días
y mantener refrigerado.

CAVIAR OSIETRA CLASIC

Ref. VLC00300017E

Ingredientes

Huevas de esturión ruso
(*Acipenser gueldenstaedtii*), sal

Análisis nutricional 100gr

Valor energético	kcal 255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301017E
20gr	Ref. VLC00302017E
30gr.	Ref. VLC00303017E
50gr.	Ref. VLC00305017E
100gr	Ref. VLC00310017E
200gr.	Ref. VLC00320017E
250gr.	Ref. VLC00325017E
500gr.	Ref. VLC00350017E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C)
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días
y mantener refrigerado.

CAVIAR OSIETRA IMPERIAL

Ref. VLC00300018E

Ingredientes

Huevas de esturión ruso
(Acipenser gueldenstaedtii), sal

Análisis nutricional 100gr

Valor energético kcal	255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301018E
20gr	Ref. VLC00302018E
30gr.	Ref. VLC00303018E
50gr.	Ref. VLC00305018E
100gr	Ref. VLC00310018E
200gr.	Ref. VLC00320018E
250gr.	Ref. VLC00325018E
500gr.	Ref. VLC00350018E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C).
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días y
mantener refrigerado.

CAVIAR SEVRUGA IMPERIAL

Ref. VLC00300019E

Ingredientes

Huevas de esturión estrellado
(*Acipenser stellatus*), sal

Análisis nutricional 100gr

Valor energético	kcal 255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301019E
20gr	Ref. VLC00302019E
30gr.	Ref. VLC00303019E
50gr.	Ref. VLC00305019E
100gr	Ref. VLC00310019E
200gr.	Ref. VLC00320019E
250gr.	Ref. VLC00325019E
500gr.	Ref. VLC00350019E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C).
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días
y mantener refrigerado.

CAVIAR SIBERIAN CLASIC

Ref. VLC00300016E

Ingredientes

Huevas de esturión siberiano
(Acipenser baerii), sal

Análisis nutricional 100gr

Valor energético kcal	255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301016E
20gr	Ref. VLC00302016E
30gr.	Ref. VLC00303016E
50gr.	Ref. VLC00305016E
100gr	Ref, VLC00310016E
200gr.	Ref. VLC00320016E
250gr.	Ref. VLC00325016E
500gr.	Ref. VLC00350016E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4°C)
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días y
mantener refrigerado.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

CAVIAR GOLDEN STERLET

Ref. VLC00300023E

Ingredientes

Huevas de *Acipenser ruthenus albino*

Análisis nutricional 100gr

Valor energético	kcal 255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

10gr	Ref. VLC00301023E
20gr	Ref. VLC00302023E
30gr.	Ref. VLC00303023E
50gr.	Ref. VLC00305023E
100gr	Ref. VLC00310023E
200gr.	Ref. VLC00320023E
250gr.	Ref. VLC00325023E
500gr.	Ref. VLC00350023E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C)
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días
y mantener refrigerado.

CAVIAR PERSIAN OSIETRA

Ref. VLC00300024E

Ingredientes

Huevas de esturión *Arcipenser persicus*

Análisis nutricional 100gr

Valor energético kcal	255,4gr / kj 1064,2gr
Grasas	17,0gr
de las cuales saturados	4,7gr
Carbohidratos.	1,6gr
de las cuales azúcares	1,0gr
Proteínas	24,0gr
Sal	3,50gr
Humedad	52,8gr
Cenizas	4,6gr



Alérgenos

Contiene pescado (esturión).
No contiene gluten, lactosa ni otros
alérgenos comunes. Sin aditivos.
Producto "malossol".

Presentaciones

Envases de:

30gr.	Ref. VLC00303024E
50gr.	Ref. VLC00305024E
100gr	Ref, VLC00310024E
200gr.	Ref. VLC00320024E
250gr.	Ref. VLC00325024E
500gr.	Ref. VLC00350024E

Conservación

Sin abrir: hasta 90 días en refrigeración (0-4C).
Una vez abierto: consumir en un plazo de 3 días y
mantener refrigerado.

Volcanium - Donde el sabor honra su historia

En Volcanium, elevamos lo artesanal a la categoría de arte.

Nuestra esencia nace del **respeto absoluto por la tradición, el origen y la materia prima**. Cada producto que seleccionamos es el resultado de un trabajo minucioso, de manos expertas que entienden que la excelencia no se improvisa, se cultiva.

Volcanium es una marca que defiende la **naturalidad y la pureza** en cada paso del proceso, desde la selección de los ingredientes hasta el producto final. Nuestro **compromiso con la sostenibilidad y el respeto al origen** se refleja en la trazabilidad total de nuestros productos, trabajando exclusivamente con productores que crían su materia prima de manera responsable y respetuosa con el medio ambiente.

La **frescura** es un valor esencial en Volcanium.

Cada producto llega directamente del productor, asegurando que conserve **su sabor más auténtico y su calidad intacta**.

Todos nuestros productos son **naturales, sin gluten, lactosa ni colorantes**, respetando siempre los más altos estándares de calidad.

La **exclusividad** es nuestra seña de identidad, seleccionando solo lo mejor para quienes buscan lo excepcional.

Volcanium. Donde el sabor honra su historia.



VOLCANIUM
GOURMET PREMIUM

VOLCANIUM

Sin aditivos. Sin prisas. Puro.

+34 634 154 720
volcanium77@gmail.com

